

# L'Auberge

L'AUBERGE vous offre un véritable voyage des sens !

Institution berckoise depuis plus de 40 ans, notre restaurant vous propose une expérience culinaire exceptionnelle qui allie le charme de la cuisine française avec la richesse et la tradition culinaire du Maroc. Nous avons choisi de travailler exclusivement avec des produits frais provenant de producteurs locaux. Ainsi, nos légumes et poissons peuvent varier en fonction de leur arrivage, garantissant ainsi une fraîcheur inégalée.

Toute l'équipe vous souhaite un excellent moment à l'AUBERGE.

# SELECTION DE COCKTAILS



**CUBA LIBRE 7,50€**  
Rhum Havana 3 ans  
Quartiers de Citron vert  
Coca cola



**AMERICANO 7,50€**  
Martini – Campari  
Eau gazeuse



**NEGRONI 8,50€**  
Gin – Campari  
Vermouth rouge



**SPRITZ 8€**  
Apérol – Prosecco – Perrier  
Tranche d'orange



**MOJITO 9€**  
Rhum Havana 3 ans  
Menthe fraîche  
Quartiers de Citron vert  
Sucre de canne  
Eau gazeuse – Dash d'Angostura



**COCKTAIL MAISON 7,50€**  
Mandarine impériale  
Fraise des bois - Vin pétillant



**TI-PUNCH 7€**  
Rhum blanc agricole  
Quartiers de citron vert  
Sucre de canne



**GIN TONIC HIBISCUS 11€**  
Gin Bombay  
Rondelle de citron jaune  
Premium tonic hibiscus  
Fleur d'hibiscus.



**COCKTAIL  
SANS ALCOOL 6,5€**  
Multi fruits – purée de fruits rouges  
Jus de citron frais – Ginger Beer

## LES APERITIFS

KIR (CASSIS – FRAISE – MURES) 10CL	5€
MARTINI BIANCO ou ROUGE 5CL	5€
PORTO ROUGE ou BLANC 5CL	5€
RICARD 2CL	4€
SUZE 5CL	5€
PICON VIN BLANC 12CL	5€

## DIGESTIFS

GET 27 / 31 4CL	8€
BAILEYS 4CL	8€
POIRE 4CL	8€
COGNAC 4CL	8€
ARMAGNAC 4CL	8€
CALVADOS 4CL	8€
IRISH COFFEE	9€v

## BIERES

	25cl	50cl
1664	4,5€	
HEINEKEN	4,5€	
LEFFE Pression	5€	9€

## EAUX

	50cl	1L
EAU PLATE	4€	
EAU GAZEUSE	4€	

## SODAS & JUS DE FRUITS 4€

Coca, Coca zéro, Schweppes agrumes, Fuztea, Orangina, Perrier  
jus de tomate, jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme



### COCKTAIL SANS ALCOOL 6,5€

Multi fruits – purée de fruits rouges  
Jus de citron frais – Ginger Beer

## GIN & TONIC



HENDRICK'S (Ecosse) Boutons de roses	8€
BOMBAY SAPPHIRE (Angleterre) Baies de Genièvre – zeste citron	10€
G'VINE FLORAISON (France) , Romarin	9,5€
NORMINDIA ( France ) Chips de Pomme	11€

## WHISKIES 4cl

J&B RARE Blended scotch (Ecosse 40°)	7€
MONKEY Shoulder (Ecosse 40%)	9€
BULLEIT Bourbon (Kentucky USA 45%)	9€
JACK DANIEL'S (Tennessee USA 40%)	8€
THE GLENLIVET (Ecosse 40%)	10€
LAGAVULIN 16ans (Ecosse 43%)	13€
OBAN 14ans (Ecosse 43%)	10€

## RHUMS 4cl

DON PAPA 7 ans (Philippines 40%)	9€
DIPLOMATICO (Venezuela 40%)	10€
ZACAPA 23 Ans (Guatemala 40%)	10€
BUMBU (Barbade 35%)	9€
DICTADOR 12ans (Colombie 40%)	10€

## VODKAS 4cl

ZUBROWKA (Pologne 40%)	9€
GREY GOOSE (France 40%)	9€

# VINS BLANCS

## BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ, BUISSONIER	26€
CHABLIS, Alain GEOFFROY	35€
POUILLY FUISSÉ, CHAPOUTIER	69€

## COTES DU RHONE

CROZES HERMITAGE Petite ruche, CHAPOUTIER	35€
---	-----

## LOIRE

POUILLY-FUMÉ, Greffeux , AOC	34€
MUSCADET SUR LIE, Perd son pain, AOC	20€
CHÂTEAU DE SANCERRE, AOP	32€

## ALSACE

GEWURZTRAMINER, Maison PREISS, AOC	25€
------------------------------------	-----

## COTES DU GASCOGNE Moelleux

CHARMES, Côtes de Gascogne	28€
----------------------------	-----

## PAYS D'OC

BEAUVIGNAC, Pays d'Oc, Chardonnay	26€
-----------------------------------	-----

# VINS ROSÉS

COTE DE PROVENCE , AOC	26€
TAVEL	25€
ESTANDON GRIS, Var IGP,	25€

## MAROC

BOULAOUANE	37,5CL	75CL
------------	--------	------

13€ 22€

# LES CHAMPAGNES

	BT	Verre
Champagne Producteur	54€	8,5€
POMMERY	69€	11€
RUINART	90€	

# VINS ROUGES

<b>BORDEAUX</b>	37,5CL	75CL
PESSAC LEOGNAN, LAFONT MENAUT, AOP, Cabernet franc, Merlot		34€
N°2 MAUCAILLOU, AOC, Merlot		39€
<b>BOURGOGNE</b>		
MERCUREY Domaine, AOP, Pinot noir		48€
GEVREY-CHAMBERTIN, AOC, Pinot noir		56€
NUIT SAINT GEORGES, AOC, Pinot noir		65€
<b>COTE DU RHONE</b>		
COTE DU RHONE, AOC Grenache, Syrah	15€	26€
CROZES HERMITAGE, AOC, Syrah		36€
CHÂTEAU NEUF DU PAPE, AOC, Grenache, Syrah		55€
COTE ROTIE, AOC, Syrah		68€
HERMITAGE, DELAS, AOC, Syrah		79€
<b>LOIRE</b>		
CHÂTEAU DE SANCERRE AOP Pinot noir		32€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, COULY DUTHEIL		25€
<b>BEAUJOLAIS</b>		
MOULIN A VENT		29€
SAINT AMOUR		32€

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE COUSCOUS

<b>MAROC</b>	37,5CL	75CL
BOULAOUANE	13€	22€
GUERROUANE	14€	24€

## VINS AU VERRE

### BLANC

BEAUVIGNAC, Pays d'Oc, Chardonnay, Boisé & rond	6€
CHABLIS, Bourgogne, gourmand & Puissant	8€
CHARMES, Côtes de Gascogne, Moelleux fruité	6€
PROSECCO, Pétillant, sec	5€

### ROUGE

LES CHARMILLES, Côtes-du-Rhône, Léger & équilibré	6€
PESSAC LEOGNAN – AOP Rond & boisé	7€

### ROSÉ

ESTANDON GRIS, Var IGP, Sec & fruité	6€
BOULAOUANE	5€



# LA CARTE

## LES ENTRÉES

SOUPE DE POISSON GRATINÉE	10€
CHÈVRE CHAUD AUX AMANDES GRILLÉES	11€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX NOISETTES	11€
FOIE GRAS MAISON, TOASTS	19€
SAUMON FUMÉ, TOASTS	14€

## VIANDES ET VOLAILLES

BROCHETTE D'AGNEAU GRILLÉE	18€
CUISSE DE POULET SAUCE MAROILLES	18€
FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX (ROQUEFORT, MAROILLES, POIVRE)	25€
FILET DE BŒUF ROSINI, FOIE GRAS MAISON	35€
RIS DE VEAU AUX PÂTES FRAICHES SAUCE FOIE GRAS	32€

## LES POISSONS

PAVÉ DE SAUMON FRAIS, BEURRE BLANC, TAGLIATELLES	18€
BAR GRILLÉ SAUCE BEURRE BLANC	25€
TAJINE DE POISSONS AUX LÉGUMES (SELON ARRIVAGE)	19€

## LES SPÉCIALITÉS DE LA MER 27€

### LA CHOUCROUTE DE LA MER

(Noix de st jacques, Gambas, Saumon rose, filet de Bar, Lotte, sur lit de choucroute)

### LE RÉGAL DE LA MER

(Noix de st jacques, Gambas, Saumon rose, filet de Bar, Lotte, filet de julienne, petits légumes)

### BOUILLABAISSE DE L'AUBERGE

(Lotte, Saumon rose, filet de Bar, filet de julienne, calamars, moules)

Autres poissons selon arrivage, pommes de terre et rouille à l'huile d'olives safranée

---

Nous sommes livrés tous les jours en poissons frais. La variété peut donc évoluer selon les arrivages.

# LA CARTE

## LES COUSCOUS

VÉGÉTARIEN	14€
MERGUEZ (2 MERGUEZ)	15€
POULET (CUISSÉ) Halal	15€
BOULETTES DE BŒUF	17,5€
AGNEAU	19€
BROCHETTE D'AGNEAU	19€
AUBERGE (AGNEAU, POULET, MERGUEZ)	20€
LE ROYAL (AGNEAU, POULET, MERGUEZ, BOULETTES, BROCHETTE)	25€

## LES TAJINES

TAJINE VÉGÉTARIEN	14€
TAJINE DE FÈS (POULET, PRUNEAUX, ABRICOTS ET RAISINS) TAJINE SUCRÉ	19,50€
TAJINE DE POISSONS AUX LÉGUMES (POISSONS SELON ARRIVAGE)	19€
TAJINE D'AGNEAU AUX LEGUMES ET OLIVES	20€

---

## DESSERTS

7,50€

DAME BLANCHE – CHOCOLAT LIÉGEOIS – CAFÉ LIÉGEOIS  
TARTE TATIN – CRÈME BRULÉE – NOUGAT GLACÉ  
CHARLOTTE AU CHOCOLAT

---

## MENU ENFANT (Jusqu'à 12ans) 11€

PAVÉ DE SAUMON , SAUCISSE OU POULET ACCOMPAGNÉ DE TAGLIATELLES OU SEMOULE  
1 SIROP À L'EAU (MENTHE, GRENADINE, CITRON, VIOLETTE)  
1 DESSERT : BOULE DE GLACE AU CHOIX ( VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ)

# L'Auberge

149 avenue Quettier  
62600 Berck  
03 21 09 03 43

Réservation: [www.aubergedubois.fr](http://www.aubergedubois.fr)  
Email : [contact@aubergedubois.fr](mailto:contact@aubergedubois.fr)



## ENGLISH MENU

L'Auberge

The AUBERGE offers you a true sensory journey!

A local institution for over 40 years, our restaurant provides an exceptional culinary experience that combines the charm of French cuisine with the richness and culinary tradition of Morocco. We have chosen to exclusively work with fresh products from local producers. Therefore, our vegetables and fish may vary depending on their availability, ensuring unparalleled freshness.

The entire team wishes you an excellent time at the AUBERGE.

# FRENCH MENU

## STARTERS

GRATINATED FISH SOUP	€10
WARM GOAT CHEESE WITH GRILLED ALMONDS	€11
ESCARGOT CASSEROLE WITH HAZELNUTS	€11
HOMEMADE FOIE GRAS, TOASTS	€19
SMOKED SALMON, TOASTS	€14

## MEATS AND POULTRY

GRILLED LAMB SKEWER	€18
CHICKEN LEG WITH MAROILLES SAUCE	€18
CHOICE OF BEEF FILLET SAUCE (ROQUEFORT, MAROILLES, PEPPER)	€25
ROSINI BEEF FILLET, HOMEMADE FOIE GRAS	€35
VEAL SWEETBREADS WITH FRESH PASTA AND FOIE GRAS SAUCE	€32

## FISH

FRESH SALMON FILLET, WHITE BUTTER, TAGLIATELLE	€18
GRILLED SEA BASS WITH WHITE BUTTER SAUCE	€25
FISH TAJINE WITH VEGETABLES (SEASONAL SELECTION)	€19

## SEAFOOD SPECIALTIES €27

### SEAFOOD SAUERKRAUT

(Scallops, King Prawns, Pink Salmon, Sea Bass Fillet, Monkfish, on a bed of sauerkraut)

### SEAFOOD DELIGHT

(Scallops, King Prawns, Pink Salmon, Sea Bass Fillet, Monkfish, Julienne Fillet, with small vegetables)

### INN'S BOUILLABAISSE

(Monkfish, Pink Salmon, Sea Bass Fillet, Julienne Fillet, Squid, Mussels) Other fish depending on availability, saffron-infused olive oil potatoes and rouille sauce

---

We receive fresh fish deliveries every day. Therefore the variety may change depending on what is available.

# MOROCCAN MENU

## COUSCOUS

VEGETARIAN	€14
MERGUEZ (2 MERGUEZ)	€15
HALAL CHICKEN (LEG)	€15
BEEF MEATBALLS	€17.5
LAMB	€19
LAMB SKEWER	€19
AUBERGE (LAMB, CHICKEN, MERGUEZ)	€20
LE ROYAL (LAMB, CHICKEN, MERGUEZ, MEATBALLS, SKEWER)	€25

## TAJINES

VEGETARIAN TAJINE	€14
FÈS TAJINE (CHICKEN, PRUNES, APRICOTS, AND RAISINS) SWEET TAJINE	€19.5
FISH TAJINE WITH VEGETABLES (FISH VARIES ACCORDING TO AVAILABILITY)	€19
LAMB TAJINE WITH VEGETABLES AND OLIVES	€20

---

## DESSERTS €7.50

VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE  
LIÈGE CHOCOLATE ICE CREAM – LIÈGE COFFEE ICE CREAM  
TARTE TATIN – CRÈME BRÛLÉE – FROZEN NOUGAT  
CHOCOLATE CHARLOTTE

---

## CHILDREN'S MENU (Up to 12 years old) €11

SALMON FILET, SAUSAGE, OR CHICKEN SERVED WITH TAGLIATELLE OR COUSCOUS  
1 SYRUP WITH WATER (MINT, GRENADINE, LEMON, VIOLET)  
1 DESSERT: CHOICE OF ICE CREAM BALL (VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, COFFEE)



# L'Auberge

149 avenue Quettier  
62600 Berck  
03 21 09 03 43

Réservation: [www.aubergedubois.fr](http://www.aubergedubois.fr)  
Email : [contact@aubergedubois.fr](mailto:contact@aubergedubois.fr)

# SALADE FOLLE



MELON  
CHÈVRE SUR TOAST  
SAUMON FUMÉ  
JAMBON DE BAYONNE  
FOIE GRAS MAISON  
POULET

25,00€